

ARROCERA **MULTIUSO DE 16 TAZAS**

16-CUP MULTI-USE RICE COOKER

Servicio **para el cliente:**

México 01-800 714-2503
Accesorios/Partes (EE.UU)
1-800-738-0245

Customer Care **Line:**

USA 1-800-231-9786
Accessories/Parts (USA)
1-800-738-0245

MODELO/MODEL
❍ RC426B

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- ❍ Por favor lea todas las instrucciones.
- ❍ No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- ❍ A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- ❍ Se debe tomar mucha precaución cuando el producto se utilice por o en la presencia de los menores de edad.
- ❍ Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios.
- ❍ No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe estropeado, que presente problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el producto a un centro de servicio autorizado para que lo revisen, reparen o ajusten debidamente.
- ❍ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de este aparato presenta el riesgo de lesiones.
- ❍ No utilice este producto a la intemperie.
- ❍ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con las superficies calientes.
- ❍ No coloque el aparato sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni adentro de un horno caliente.
- ❍ Se debe tener mucho cuidado al pasar el aparato de un lugar a otro si éste contiene alimentos, agua u otros líquidos calientes.
- ❍ Para desconectar el aparato, ajuste todo control a la posición de apagado OFF y luego, desconecte el aparato del tomacorriente.
- ❍ Este aparato se deberá utilizar únicamente con el fin provisto.
- ❍ A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, al cocinar, utilice únicamente en el recipiente removible.
- ❍ Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluído niños) con capacidad limitada fisica, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.

- ❍ Se debe asegurar la supervisión de los niños deben para evitar que usen el aparato como juguete.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

a) El producto debe proporcionarse con un cable corto (o uno desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.

b) Se encuentran disponibles cables desmontables o de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.

c) Si se utiliza un cable desmontable o de extensión,

1) El voltaje eléctrico del cable desmontable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato,
2) Si el aparato es del tipo que va connectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres connnectado a tierra.
3) El cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación esta dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



1. **Tapa de vidrio templado con escape de vapor**
2. **Olla para cocinar con marcas de nivel de agua**
3. **Asas laterales frías al tacto**
4. **Medidor de arroz**
5. **Cuchara para servir**
6. **Interruptor de encendido (ON)**
7. **Luz indicadora del ciclo de cocción**
8. **Luz indicadora del ciclo de calor**
9. **Depósito para la condensación**
10. **Soporte de la tapa (no ilustrado)**

Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

PASOS PRELIMINARES

- Retire todo material de empaque y calcomanía adherida al producto.
- Retire y conserve el manual de uso y cuidado.
- Lave todas las piezas según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- Coloque el producto en una superficie plana y estable.

Nota: A medida que el arroz se expande y se cocina, el escape de la tapa emite vapor. No coloque la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes.

1. Mida la cantidad de arroz deseada con el medidor provisto. Agregue mantequilla o aceite y sazone al gusto.

Nota: El medidor de arroz provisto equivale a 150 g (5½ tazas). Esta olla arrocera acepta un máximo de 7 medidas de arroz crudo, proporcionando 227 g (20,8 oz) de arroz cocido.

Precaución: Con el fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, utilice únicamente el recipiente antiadherente removible provisto para cocinar.

2. Vierta el arroz en el recipiente de cocinar. Agregue agua. Utilice las marcas del nivel de llenado del recipiente como guías para agregar la cantidad de agua apropiada. Por ejemplo, para 4 tazas de arroz crudo, vierta agua en el recipiente hasta la marca 4. Asegúrese de no verter demasiada agua para evitar que el contenido de la olla se desborde.

Nota: La dureza y el gusto del arroz depende de la calidad y del tipo del arroz, al igual que del tiempo de cocción (consulte la guía de cocción páginas 8 y 9). Uno puede ensayar hasta lograr el punto deseado.

3. Antes de colocar el recipiente de cocinar en la olla, asegúrese de que tanto el exterior de la olla como la placa de calor estén limpias y secas. No permita que caiga arroz suelto ni partículas adentro de la olla.
4. Coloque el recipiente adentro de la olla. Gire la olla ligeramente hacia la derecha y hacia la izquierda para asegurar el contacto adecuado con la placa de calor.
5. Cierre la tapa.

Nota: La tapa siempre debe permanecer cerrada mientras uno prepara el arroz.

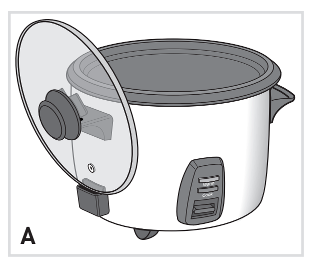
6. Enchufe el aparato a una toma de corriente estándar. La luz indicadora de calor se ilumina.
7. Baje el interruptor de encendido (ON); la luz indicadora del ciclo de cocción (COOK) se ilumina y a la vez el aparato entra en funcionamiento. Durante el ciclo de cocción, el escape de la tapa emite vapor.

Precaución: Aleje las manos del escape de vapor a fin de evitar las quemaduras.

8. Una vez cocido el arroz, la luz del ciclo de cocción (COOK) se apaga, el interruptor pasa a la posición normal y el aparato mantiene el calor automáticamente. La luz indicadora de calor (WARM) se ilumina y permanece encendida, indicando que uno puede servir el arroz tibio al gusto.

Nota: La olla permanece así hasta que uno la desconecta. No trate de impedir que el aparato pase al ciclo que mantiene el calor. No baje el interruptor a la posición (ON) inmediatamente después del inicio del ciclo de calor.

9. Una vez que el interruptor regresa a la posición normal, la tapa debe permanecer cerrada por lo menos 15 minutos para vaporizar el arroz aún más. Si conserva el arroz por más de 30 minutos, revuélvalo de vez en cuando para evitar que el arroz del fondo del recipiente se dore.


A

10. Retire la tapa y mezcle el arroz antes de servirlo. El soporte de la tapa puede ser introducido en el agujero de la asa, con el labio de la tapa descansando sobre el depósito para la condensación, a fin de alejar el agua del mostrador **(A)**.

Precaución: Al destapar la olla arrocera, asegúrese de alejar la tapa de su cuerpo a fin de evitar las quemaduras provenientes del vapor caliente.

11. Desconecte el aparato después de utilizarlo.

COMO PREPARAR SOPAS Y ESTOFADOS

1. Antes de usar la olla arrocera por primera vez, lave con agua tibia jabonada el recipiente de cocinar, la tapa de vidrio, el recolector de condensación, la cuchara de servir y la taza de medir arroz. Enjuague estas piezas y séquelas bien.
2. Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana.

Nota: Escoja recetas que usted pueda preparar en 1 hora o menos. Utilice solamente carnes y aves sin huesos, cortadas en pedazos no más grandes de 1½" (28 cm). No es necesario dorar las carnes antes de cocinarlas. La tapa emite vapor a través del escape a medida se cocinan los alimentos. **No coloque la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes.**

Nota: Cuando agregue arroz o pasta a la sopa, permita más líquido en la receta.

Advertencia: Para reducir el riesgo de un choque eléctrico, uno debe preparar los alimentos solamente en la olla removible antiadherente provista.

3. Combine las carnes, vegetales y líquidos en la olla de cocinar. Revuelva los ingredientes con una cuchara plástica o de madera hasta mezclarlos bien.

Nota: En vista de que la mayoría de los alimentos congelados se cocinan más rápido, es mejor agregarlos al final del ciclo de cocción. Agregue los ingredientes congelados a las sopas o a los estofados y permita que estos se cocinen de 5 a 10 minutos más.

Advertencia: No sobrepase la línea máxima del nivel de llenado marcada en la olla de cocinar.

4. Antes de introducir la olla de cocinar en la arrocera, asegúrese que la placa de calentamiento y la superficie exterior de la olla de cocinar estén limpias y secas. No permita que caigan partículas sueltas adentro del aparato.
5. Inserte la olla de cocinar adentro del aparato. Posiblemente tenga que girar la olla en sentido derecho o izquierdo para asegurar el contacto con la placa de calentamiento.
6. Coloque la tapa sobre la olla.

Nota: Siempre mantenga la tapa sobre la olla mientras cocina.

7. Enchufe el aparato a una toma de corriente normal. La luz indicadora del ciclo de calor (WARM) se ilumina.
8. Presione el botón de encendido (ON). La luz (COOK) se ilumina y comienza el ciclo de cocción. El escape de la tapa podría emitir vapor mientras uno prepara sopas o estofados.

Precaución: Aleje las manos del escape de vapor a fin de evitar las quemaduras.

9. Utilice un cronómetro o reloj de cocina para llevar el tiempo de cocción de los alimentos.

Nota: El interruptor del aparato no ha sido diseñado para funcionar como cronómetro para las sopas o los estofados. Siempre utilice un cronómetro de cocina.

10. Uno puede revolver los alimentos varias veces durante el ciclo de cocción. El soporte para colgar la tapa puede ser colocado en el agujero del asa con el labio de la tapa descansando en el recolector de condensación para asimismo alejar el agua del mostrador (ver **fig. A**).

Advertencia: Cuando retire la tapa, levante y aléjela de su cuerpo para evitar las quemaduras del vapor.

11. Después de revolver los alimentos, siempre coloque la tapa sobre la olla.
12. Pruebe el sazón y ajústelo al gusto durante el ciclo de cocción.
13. Después de cocinar, siempre desconecte el aparato.

Advertencia: No conserve las sopas ni los estofados ya preparados adentro de la olla arrocera. Siempre desconecte el aparato al finalizar el ciclo de cocción.

PARA MEJORES RESULTADOS

1. Escoja recetas que requieran menos de una hora de cocción.
2. Siempre utilice un cronómetro de cocina. No se confíe del interruptor de encendido de la olla arrocera ya que este no ha sido diseñado como marcador de tiempo para las sopas ni los estofados.
3. Use solamente carnes y aves sin huesos que han sido cortadas en pedazos de 11.2 pulgadas. No es necesario dorar las carnes antes de prepararlas.
4. Cuando agregue arroz o pasta a la sopa o a los estofados, permita mayor líquido en la receta.
5. Cuando agregue arroz o pasta a la sopa, permita más líquido en la receta.
6. En vista de que la mayoría de los alimentos congelados se cocinan más rápido, es mejor agregarlos al final del ciclo de cocción. Agregue los ingredientes congelados a las sopas o a los estofados y permita que estos se cocinen de 5 a 10 minutos más.

Si uno desea, puede añadir sazón y aceite o mantequilla al arroz antes de verter el agua.
Permita que el arroz repose a temperatura tibia por lo menos 15 minutos antes de servirlo.

Cuidado y limpieza

El aparato no contiene piezas reemplazables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

1. Siempre desconecte la olla antes de limpiarla.
2. Jamás sumerja la olla en agua ni en ningún otro líquido.
3. Lave la tapa, el depósito de condensación, la cuchara de servir y el medidor de arroz en agua tibia jabonada. No utilice limpiadores abrasivos ni almohadillas de fibra metálica que puedan rayar las superficies antiadherentes, y perjudicar el contacto de la olla con la placa de calefacción.
4. Una vez que el aparato se haya enfriado completamente, limpie las superficies interiores y exteriores con un paño humedecido con agua jabonada y seque bien.
5. Si llegase a caer agua adentro del interruptor o sobre la placa de calefacción, permita que se sequen bien antes de usar la olla arrocera.

Consejos importantes:

- Procure no mantener pocas cantidades de arroz durante mucho tiempo, en el ciclo de calor.
- Durante el proceso de cocción del arroz, se puede formar una corteza fina en el fondo del recipiente. Si dicha corteza no es de su agrado, uno la puede desprender y desechar fácilmente.
- Utilice la cuchara de servir (o una de madera) para revolver y extraer el arroz. No use utensilios de metal que puedan rayar el recipiente antiadherente.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto.

NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina
Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 – 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile
MASTER SERVICE SERVICENTER
Nueva Los Leones N° 0252
Providencia
Santiago – Chile
Fono Servicio: (562) – 232 77 22
servicente@servicenter.cl

Colombia
PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800
7001870

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

Ecuador
Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276 y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

Comercializado por:
Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.
KM 14.5 Carretera Puente de Vigas
Col. Lechería Tultitlán
Estado de México
CP 54940,
México

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Código de fecha / Date Code

500 W 120 V∿ 60 Hz

Importado por / Imported by:

RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
C1425FUG) C.A.B.A.
C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:

APPLICA MANUFACTURING, S. DE R. L. DE C. V.
KM 14.5 Carretera Puente de Vigas
Col. Lechería Tultitlán
Estado de México
CP 54940,
México
Teléfono: (55) 5831-7070

Del interior marque sin costo
01 (800) 714 2503

Please Read and Save this Use and Care Book

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

❍ Read all instructions.

❍ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

❍ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.

❍ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

❍ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

❍ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

❍ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

❍ Do not use outdoors.

❍ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

❍ Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

❍ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

❍ Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.

❍ Do not use appliance for other than intended use.

❍ To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.

❍ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

❍ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)
his appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,

   1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,

   2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and

   3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. **Tempered glass lid with steam vent**
2. **Cooking bowl with water level marks**
3. **Cool-touch side handles**
4. **Rice measuring cup**
5. **Serving scoop**
6. **"On" switch**
7. **Cook indicator light**
8. **Warm Indicator light**
9. **Condensation catcher**
10. **Lid hanger (not shown)**

How to Use

This appliance is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and stickers from the product.
- Remove and save literature.
- Wash and dry all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Place appliance on a flat, stable surface.

Note: As the rice expands and cooks, steam will come out of the vent in the lid.
Do not place the rice cooker directly under your cabinets.

1. Measure desired amount of rice with the rice measuring cup provided. Add butter, oil and/or seasonings as desired.

Note: The rice measuring cup provided is based on 5½ oz. (150 g). Your rice cooker can handle a maximum of 7 rice measuring cups of dry rice — yielding approximately 16, 8 oz. (227 g) cups of cooked rice.

Caution: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable nonstick cooking bowl provided.

2. Place rice in the cooking bowl. Add water. Use the water-level markings inside the cooking bowl as a guide for adding the appropriate amount of water. For example, for 4 measures of uncooked rice, fill with water to water-level marking.
3. Be careful not to add too much water as it may cause the unit to boil over. Use the "BROWN RICE" markings when cooking brown rice and "OTHER RICE" for all other varieties.

Note: Taste/hardness will vary depending on the quality/type of rice and length of time it is cooked. For softer, fluffier rice, add a little more water. For firmer, crunchier rice, add a little less water. See COOKING GUIDE. You may need to experiment to suit your taste.

4. Before placing the cooking bowl into the rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Do not let loose rice or particles fall into the rice cooker.
5. Insert cooking bowl into the rice cooker. You might have to turn it slightly to the left and right to ensure proper contact with the heating plate.
6. Place the lid on the rice cooker.

Note: Always keep the lid on the rice cooker while cooking.

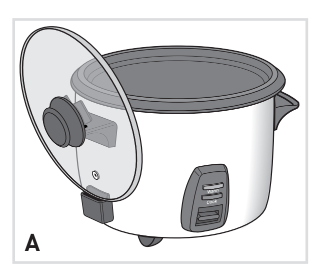
7. Plug into a standard electrical outlet. The Warm light comes on.
8. Press down the On switch. The Cook light comes on and cooking begins. As the rice expands and cooks, steam comes out through the steam vent on the lid.

Caution: Do not put your hand over the steam vent as you may get burned with the hot steam.

9. Once rice is cooked, the Cook light turns off, the switch pops up and the rice cooker automatically switches to the keep warm function. The Warm light comes on and stays on, indicating serving temperature is maintained.

Note: The unit will stay in the keep warm cycle until it is unplugged. Do not try to prevent the rice cooker from switching to the keep warm cycle. Do not immediately press the On switch again after it has begun the keep warm cycle.

10. After the switch pops up, leave the lid on for at least 15 minutes to further steam the rice. If holding rice for longer than 30 minutes, stir occasionally to prevent browning of rice on the bottom of cooking bowl.



11. Remove the lid and stir the rice before serving. The lid hanger may be placed into the hole in the handle with the lip of the lid resting on the condensation catcher to keep water off of the countertop **(A)**.

Caution: When removing the lid, lift away from your body as you may get burned with the hot steam.

12. Unplug the unit when finished.

HOW TO PREPARE SOUPS AND STEWS

1. Before first use, wash the cooking bowl, glass lid, condensation catcher, serving scoop and rice measuring cup in warm, soapy water. Rinse and dry well.
2. Place unit on a flat, stable surface.

Note: Select recipes that will cook in 1 hour or less. Use only boneless meats and poultry that are cut into cubes no larger than 1½ inches. It is not necessary to brown the meats before cooking. As the soup or stew begins to cook, steam will come out of the vent in the lid. **Do not place the cooker directly under your cabinets.**

Note: When cooking rice or pasta in the soup, allow for additional liquid in the recipe.

Caution: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable nonstick cooking bowl provided.

3. Combine meats, vegetables and liquids in the cooking bowl. Stir with a wooden or plastic spoon until ingredients are blended well.

Note: Since most frozen vegetables cook very quickly, it is best to add them at the end of the cooking time. Stir them into the soup or stew and allow the mixture to cook an additional 5 to 10 minutes.

Caution: Do not fill cooking bowl higher than the "Maximum" line on the cooking bowl.

4. Before placing the cooking bowl into the rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Do not let loose particles fall into the cooker.
5. Insert cooking bowl into the cooker. You might have to turn it slightly to the left or right to ensure proper contact with the heating plate.
6. Place the lid on the cooker.

Note: Always keep the lid on the cooker while cooking.

7. Plug into a standard electrical outlet. The Warm light comes on.
8. Press down the On switch. The Cook light comes on and cooking begins. As the soup or stew cooks, steam may come out through the steam vent on the lid.

Caution: Do not put your hand over the steam vent as you may get burned with the hot steam.

9. Set your kitchen timer for desired cooking time.

Note: The On switch on the cooker is not intended to be an indicator of cooking time for soups or stews. Always use a kitchen timer.

10. If desired, stir several times during the cooking process. The lid hanger may be placed into the hole in the handle with the lip of the lid resting on the condensation catcher to keep water off the countertop (see A).

Caution: When removing the lid, lift away from your body as you may get burned with the hot steam.

11. Place lid back on the cooker when stirring is done.
12. If desired, check seasoning level during cooking and add additional seasoning to taste.
13. When cooking is complete, unplug the unit.

Caution: Do not keep cooked soups or stews in the Warm cycle. Always unplug the unit after cooking is complete.

FOR BEST RESULTS

1. Choose recipes that will cook in 1 hour or less.
2. Always use a kitchen timer. Do not rely on the On switch on the cooker since it is not intended to be an indicator of cooking time for soups and stews.
3. Use only boneless meats and poultry that are cut into cubes no larger than 1½ inches. It is not necessary to brown the meats before cooking.
4. When cooking rice or pasta in the soup, allow for additional liquid in the recipe.
5. Since most frozen vegetables cook very quickly, it is best to add them at the end of the cooking time. Stir them into the soup or stew and allow the mixture to cook an additional 5 to 10 minutes.

If desired, add seasonings and oil or butter with rice before adding water.
Allow rice to rest on warm at least 15 minutes before serving.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Never immerse the unit in water or other liquid.
3. Wash the cooking bowl, lid, condensation catcher, serving scoop and rice measuring cup in warm, soapy water. Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads—they may scratch the nonstick surface or could result in poor contact with the heating plate.
4. After it has thoroughly cooled, clean the unit by wiping the inside and outside surfaces with a damp soapy cloth and dry thoroughly.
5. If water accidentally gets into the switch area or onto the heating plate, allow to dry thoroughly before using the rice cooker.

Important Tips:

- Do not keep small amounts of rice in the keep warm cycle for extended periods of time.
- During cooking, a thin crust may develop on the rice at the bottom of the bowl. If you do not like rice with a crust, you can easily peel it off and discard it.
- Use the plastic serving scoop (or a wooden spoon) to stir and remove rice. Do not use metal utensils that can scratch the nonstick cooking bowl.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

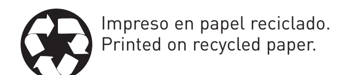
- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Made and Printed in People's Republic of China

NOTES / NOTAS



2010/1-8-7S/E



Impreso en papel reciclado.
Printed on recycled paper.